Domaine de l'Herbe Sainte "Cinsault" IGP Oc Rosé 2025



8,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un jus tendre et rebondi font de ce vin une véritable gourmandise à boire à toutes les occasions."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges nocturnes. Egrappage total, Fermentation thermo?régulée, Pressurage direct, Débourbage. Collage, Filtration légère

Histoire de la Cuvée

Nous avons souhaités élaborer une cuvée 100% cinsault car ce cépage apporte un côté très frais avec des arômes fruités et légers de fraise et de pamplemousse. Le cinsault donne des vins rouges fruités et faciles á boire, mais également des vins rosés structurés, fins et élégants á déguster toute l'année.

Accords Mets & Vins

À vocation apéritive, Poissons grillés, Desserts aux fruits rouges, Crevettes à la plancha, Poissons crus

Dégustation

Couleur rosée, limpide, reflets rosés. Le Rosé de Cinsault est un vin pour vos apéritifs de bord de piscine, vos barbecues et de bonnes grillades. Un bon moment de convivialité à partager ensemble dans son jardin, ou par vidéo conférence en ces temps difficiles. Mais un instant de plaisir bon pour le moral. Nez généreux, arômes de cerise, arômes de citron, arômes de garrigue. Bouche fruitée, généreuse, ronde, notes de citron, notes de pamplemousse, notes de garrigue, tanins élégants, tanins frais, tanins charnus, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans